


1965-01-27

Restaurant Jammet, Menu, 27 January 1965

Restaurant Jammet

Follow this and additional works at: <https://arrow.tudublin.ie/menus20c>

 Part of the [Cultural History Commons](#), [Food and Beverage Management Commons](#), and the [Tourism and Travel Commons](#)

Recommended Citation

Restaurant Jammet, "Restaurant Jammet, Menu, 27 January 1965" (1965). *Menus of the 20th Century*. 76.

<https://arrow.tudublin.ie/menus20c/76>

This Book is brought to you for free and open access by the Gastronomy Archive at ARROW@TU Dublin. It has been accepted for inclusion in Menus of the 20th Century by an authorized administrator of ARROW@TU Dublin. For more information, please contact yvonne.desmond@tudublin.ie, arrow.admin@tudublin.ie, brian.widdis@tudublin.ie.



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial-Share Alike 3.0 License](#)



Restaurant Jammet
Dublin



Nassau Street

NOS SUGGESTIONS

VINS

Bordeaux. Rouge, Blanc et Rosé
Bourgogne. Rouge et Blanc
Loire. Muscadet 71
Jura. Arbois Rosé 157
„ „ Vin Gris 155

Bot. $\frac{1}{2}$ -Bt. $\frac{1}{4}$ -Bt.

4/-	6/-	3/3
12/-	6/6	3/9
12/-	7/6	
12/-	12/6	
12/-	12/-	

Salmon Cocktail 9/-

Artocado a la Russe 9/6 Dressed Crab 6/-

Spaghetti Napolitaine 10/6

Radicis Milanaise 12/6 Tagliatelle au Gratin 10/6

Crepe de bearnais 4/6 Cèpes Bordelaise 9/6

Supreme de Turbot en Cabot 15/-

Artocado a la Crepe 8/-

Fillet de Filet de Saumon 9/6

Coquille St. Jacques Mornay 15/6

Irish Stew 13/6

Crepe de Volaille Bretonne 12/6

Vol au Vent de Rio de Beau Financier 14/6

Poussin Rôti au jambon 16/6

Canard Rôti sur canape 25/- + 35/- Becasse Rôti 12/6

Plumier Rôti 9/6 - a l'Orange 11/6 Becassine Rôti 6/-

Widgeon Rôti 12/6 - a l'Orange 15/6 Barcelle Rôti 10/-

Salmon en file 6/6 Champ de Bruxelles 5/-

Crepe a l'Orange 4/6 Local Pineapple Meringue 5/6

Plum Pudding Be Vanille 7/6 - au Rhum 10/6

CARTE DU JOUR

Service Charge 10%

Couvert, Pain et Beurre 1/6

Hors d'Oeuvre Variés 4/6

27-1-1965

Saumon Fumé 12/-	Anguille Fumée 9/-	Truite Fumée 14/6	Sardines Françaises 8/-	Terrine Maison 14/-
	Salamis 6/-	Foie Gras 14/-		
Huîtres de Galway 18/-	Huîtres Mornay 25/-	dz. Escargots Fines Herbes 15/-	dz. Caviar 34/6	
Dressed Crab 4/-	Crab Cocktail	Potted Shrimps 6/6	Shrimp Cocktail 4/6	Thon à l'Huile 4/6
Homard Mayonnaise 25/-	Homard Cocktail 16/-	Prawns Mayonnaise 14/6	Prawns Cocktail 8/-	
Melon 5/6	Melon Cocktail	Grapefruit 8/-	Grapefruit Cocktail 4/-	

LES POTAGES

Petite Mermite Maison 5/6 Crème de Tomate 4/6 Gratinee Lyonnaise 5/6
St Germain aux Croutons 4/6 Consomme Vermicelle 4/6 Turtle Soup 9/6

LES OEUFS

Oeufs Cocotte à la Crème 6/6 - Princesse 7/6 - à la Reine 7/6
Omelette Fines Herbes 7/6 - aux Crevettes 8/6 - Champignons 7/6
Oeufs Pochés Benedictine 8/6 Oeufs Brouillés aux Foies de Volaille 8/6

LES POISSONS

Filet de Sole Jarnet 18/6 - Bonne Femme 18/6 - Cecilia 18/6
Supreme de Turbotin Hongroise 15/- Sole Grillée - Colbert 16/6 Scampi Frits 14/6
Turbot Poche Saee Hollandaise 16/6 - Grille Saee Bearnaise 16/6 Prawns Newburg 15/6
Homard à l'Americaine - Newburg - Burlington - Thermidor 25/-

LES ENTREES

DEMI CANETON CERISETTTE PARFUMÉ AU IRISH MIST 25/-

Tournedos Poêlé Beaugency 21/- Supreme de Volaille Opera 18/6 Escalope de Veau Viennoise 17/6
Minute Steak Bearnaise 17/6 Picata à la Crème aux Champignons 17/6 Poussin Saute à l'Ail 16/6
Entrecote Poêlé Marchand de Vin 18/6 Cotes d'Agneau Marechale 17/6 Steak au Poivre et Cognac 18/6
Vol au Vent à la Reine 12/6 Cote de Veau Poêlé Orloff 18/6 Jambon Braise à l'Ananas 17/6
Steak Diane 20/- Rognons Sautes Fines Herbes 15/- Poulet en Cocotte Mascotte 40/- (25 mins)

BUFFET FROID

Jambon 10/6 Langue 9/6 Assiette à l'Anglaise 14/6 Poulet à la Gelée (1/2) 15/-

GRILLADES ET ROTIS

Entrecote 15/6 Minute Steak 16/6 Point Steak 15/- Filet Steak 19/6 Lamb Cutlet 9/6 - Chop 12/6
Mixed Grill 15/6 Rognons Grille au Bacon 9/- Demi Caneton Roti Saee Pommes 18/- (35 mins)
Poulet Grille Americaine 40/- Poulet Roti au Cresson 30/- (25 mins) Poussin Roti 16/-
Carre de Pre-Sale (S.G.)

LES LEGUMES

Pommes Croquettes 3/6 Pommes Nature 2/6 Oignons Sautes 2/6 - Frits 3/- Epinards 3/6
Champignons Sautes 4/6 Choux Fleurs Hollandaise 4/6 - au Gratin 5/- Haricots Verts 4/6
Carottes au Beurre 5/6 Broccolis Hollandaise 6/6 Petits Pois 4/6 Endives Braise 5/6
Asperges Beurre Fondu 11/- Celeris Frais 7/6

LES ENTREMETS

Meringue Chantilly - Glace 4/6 Glace Vanille - Chocolat - Fraise 3/- Macedoine de Fruits 6/-
Coupe Jacques 5/6 Ananas Frais au Marasquin 11/- - Nature - Melba 7/6 Omelette au Rhum 9/6
Poire Nature 2/- - Melba 5/- Crepes Suzette (2) 22/-

LES SAVOUREUX

Canape Diane 4/6 Croque Monsieur 5/6 Champignons sur Toast 4/6 Welsh Rarebit 4/6
FROMAGES AU CHOIX 3/6 CAFE 2/- CAFE SLIKA 2/6 CAFE FILTRE 3/-

Other dishes may be obtained on request subject to availability and delay.